

# Babenwohl

RESTAURANT

<b>Tempura vom saisonalen Gemüse</b>   Jalapeño Dip (vg)	18.00   24.00
<b>Marillen-Fenchelsalat</b>   Hanfsamen   Minze und Dill (vg)	16,50
<b>Rote Beete-Frischkäsemousse</b>   Kren   Apfel-Radicchio-Salat (v)	16,50
<b>Beef Tatar vom Vorarlberger Rind</b>   Chili-Mayonnaise   rote Zwiebelringe	19.00   28.00
<b>Klassische Gazpacho</b>   Gartenbasilikum (vg)	9,00
<b>Kohlrabisuppe</b>   Zitronen-Thymian-Croûtons (vg)	9,00
<b>Kräftige Rindssuppe</b>   Kaspressknödel oder Flädle	9,00
<b>Schwärzler Salat Bowl</b>   Rucola   Bulgur   Broccoli   Kirschtomaten	21.00
Hummus   Nüsse   Shiso   Vinaigrette (vg)	
wahlweise mit Falafel (vg)	24.00
pikanten Rindsfiletstreifen oder Maishuhn Suprême	29.00
<b>Pfifferling-Linguine</b>   Kirschtomaten   Jungzwiebeln   Rucola   Parmesan (v)	25.00
<b>Sommerliche Gemüse-Paella</b>   glacierte Kräuterseitlinge (vg)	25.00
<b>Linsen-Spinat-Curry</b>   Minze   geröstete Cashew-Kerne (vg)	22.00
<b>Reh-Ragoût aus der Sulzberger Jagd</b>   Pfifferlingknödel	29.00
<b>Forelle aus Vorarlberger Zucht</b>   Petersiliengnocchi	32.00
<b>Rindsmedaillons</b>   Kräuterjus   Zucchini-Gemüse   Karotten-Ingwer-Püree	42,00
<b>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb</b>   Preiselbeeren   Kartoffel-Blattsalat	29,00
<b>Zwiebelrostbraten „Schwärzler Art“</b>   Speckbohnen   Bratkartoffeln	34,00
<b>Maishuhn Suprême</b>   Rahm-Mangold   Butternudeln	29.00
<b>Tarte Tatin vom Bodensee Apfel</b>   Rosmarineis	12.00
<b>Schokoladenmousse</b>   Basilikum-Erdbeer-Ragoût	12.00
<b>Limetten-Himbeer-Sorbet</b>   eingemachte Kirschen (vg)	9.50
<b>Bregenzerwälder Käse</b>   hausgemachtes Chutney   Früchtebrot (v)	15.00

(v) vegetarisch

(vg) vegan

## Aperitif-Empfehlung

Ginger & Lime   Wermut   Limette   Ginger Ale	9.00
Erdbeere-Limoncello-Spritz   Erdbeeren   Limoncello   Prosecco   Soda	9.00
Pink & Spicy   alkoholfreier Gin   Himbeer-Rosmarin-Sirup   Bitter Lemon	9.00

## Wein-Empfehlung

<b>Grüner Veltliner 2022</b> Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn am Wagram	1/8 l	6.50
<b>Hillside White (GB, GM) 2021</b> Weingut Hillinger, Jois, Leithaberg	1/8 l	6.50
<b>Schwärzler Selection (WB, GB) 2023</b> Weingut Achs – Wendelin, Gols, Burgenland	1/8 l	6.50
<b>Rosé di Primitivo 2023</b> San Marzano, Italien	1/8 l	6.50
<b>Zweigelt 2023</b> Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	1/8 l	6.50
<b>Schwärzler Cuvée (SL, ME, PN) 2022</b> Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	1/8 l	6.50
<b>Blaufränkisch 2021</b> Weingut Kimbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	1/8 l	6.50

Fragen Sie nach unserer Weinkarte und wählen Sie aus über 100 ausgewählten Weinen!

## Edelbrand vom Michelehof

Apfelbrand Gravensteiner	2 cl	8.00
Birnenbrand Subirer	2 cl	8.00
Marillenbrand	2 cl	8.00
Orangenblüten-Muskatellerbrand	2 cl	8.00
Wilder Holunderbrand	2 cl	9.00
Alter Zwetschkenbrand in Eiche gelagert	2 cl	8.00

Alle Produkte werden regional eingekauft und frisch zubereitet. Informationen zu Herkunft und Zusammensetzung der Speisen geben wir gerne auf Nachfrage. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlichen Steuern.